

ہدایات برائے شادی ہال

- 1- شادی ہال کا پنجاب نوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- 2- لائسنس کو مرکزی داخلی دروازے پر نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہو۔

ہدایات برائے ملازمین:

- 1- باورچی اور دیگر بینڈلز کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- 2- تمام ملازمین کا کام شروع کرنے سے پہلے صاف اور آلودگی سے پاک ہونا ضروری ہے۔
- 3- شادی ہال پر موجود تمام ملازمین کا کام کے دوران ہینڈ کوز اور دستاں استعمال کرنا ضروری ہے۔
- 4- دوران کام سگریٹ، پان یا کسی بھی مضر صحت چیز کا استعمال ممنوع ہے۔
- 5- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور چیولری، ہینڈ زونہ پہنے ہوں۔
- 6- ملازمین کے لیے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔

ہدایات برائے صفائی:

- 1- فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑاپانی موجود نہ ہو۔
- 2- کچن میں فالٹو اشیاء ملازمین کے کپڑے یا کسی بھی قسم کی ذاتی استعمال کی چیز کی موجودگی کی سخت منافی ہے۔
- 3- تمام ڈسٹبینز (Dustbins) دھکن والی اور کھانے پینے کی اشیاء سے دور ہوں۔
- 4- بچا ہوا کھانا فرش پر نہ پھینکا جائے بلکہ اس کے تدارک کا مکمل انتظام ہو۔
- 5- شادی ہال میں کسی قسم کے حشرات نہ ہوں۔ اور مکھیوں کو داخل ہونے سے روکنے کے لئے مناسب انتظام ہو۔ (جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈ ہینٹ ٹریپ وغیرہ)
- 6- شادی ہال اور کچن کی انٹرنس (Entrance) پر مکھیوں کا داخلہ روکنے کے لئے ایئر کرٹن (Air Curtains) لگائے جائیں۔
- 7- شادی ہال میں آرائش وزیبائش کے لئے استعمال ہونے والے کپڑوں کی کچن میں موجودگی سختی سے منع ہے۔
- 8- ملازمین کے ہاتھ دھونے اور برتن دھونے کی جگہ الگ الگ اور مخصوص ہو۔

ہدایات برائے خام مال:

- 1- خام مال معیاری اور قابل سراغ (Traceable) ہو۔
- 2- خام مال کی خرید و کارآمدی کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- 3- ہاف ڈن (Half Done) کھانے کو فریزر میں مکمل طور پر کور (Wrap) کر کے متعلقہ درجہ حرارت پر رکھیں۔
- 4- فرائنگ کے لئے استعمال ہونے والا گھی اور آئل معیاری ہو اور ڈینیچر (Denature) ہونے سے پہلے تبدیل کیا جانا ضروری ہے۔
- 5- آئل کی ویزی بیلیٹی (Visibility) کو چیک کرنے کے لئے ویزی بیلیٹی کٹ اور ٹیسٹومیٹر (Visibility Kit, Testometer) شادی ہال کے کچن میں موجود ہو۔
- 6- ریسنڈ آئل (Rancid Oil) کو ضائع کرنے کا مکمل ریکارڈ ریجنسٹر پر درج ہو اور رجسٹر موقع پر موجود ہو۔
- 7- تیار شدہ کھانا ایسی جگہ پر رکھا جائے جو کہ آلودگی، نجاست اور مکھیوں سے پاک ہو۔
- 8- کھانا بنانے والی دیکھیں اور کھانا پیش کئے جانے والے برتن مکمل طور پر صاف اور ڈھلے ہوں۔
- 9- کٹنگ بورڈز کی صفائی روزانہ کی بنیاد پر نمک والے گرم پانی سے ہونا ضروری ہے۔

ہدایات برائے سٹوریج:

- 1- سٹوریج کے لئے استعمال ہونے والے فریزر ٹوٹے ہوئے اور رنگ آلود نہ ہو۔
- 2- کچے اور پکے گوشت کو ایک فریزر میں سٹور نہ کیا جائے۔
- 3- گوشت اور دودھ یا دودھ سے بنی ہوئی چیزوں کی سٹوریج بھی الگ الگ فریزر میں کی جائے۔
- 4- سٹوریج میں خام مال پوری طرح لیبل ہو اور زائد المعیاد (Expired) نہ ہو۔
- 5- سٹوریج میں خام مال اور کیمیکلز کو رکھنے کے لئے سیکشن مخصوص کئے جائیں جو کہ مکمل طور پر لیبل ہوں۔
- 6- شادی ہال میں آنے والے گوشت، چکن کی ٹریس ایبلٹی (Traceability) یقینی بنائی جائے جس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔